CE107V

Four à micro-ondes

Mode d'emploi et guide de cuisson

un monde de possibilités

Merci d'avoir choisi ce produit Samsung.
Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

SAMSUNG

FRANÇAIS

SOMMAIRE

Présentation rapide....2
Panneau de commandes....3
Four....4
Accessoires....4
Using this instruction booklet....5
Safety information....5
Installation du four à micro-ondes....12
Réglage de l'horloge....13
Vérification du bon fonctionnement de votre four....13
Fonctionnement d'un four à micro-ondes....14
Problèmes et solutions....14
Cuisson/Réchauffage....15
Puissances et temps de cuisson arrêt de la cuisson....15
Arrêt de la cuisson....16
Réglage du temps de cuisson....16
Utilisation de la fonction de cuisson automatique....16
Utilisation de la fonction réchauffage automatique....18
Utilisation de la fonction décongélation)....19
Utilisation de la fonction cafétéria....20
Cuisson en plusieurs étapes....21
Préchauffage rapide du four....22
Cuisson par convection....23
Faire griller....24
Choix des accessoires....24
Combinaison micro-ondes et gril....25
Combinaison micro-ondes et convection....25
Utilisation de la fonction de cuisson mémorisée....26
Utilisation de la fonction désodorisation....27
Sécurité enfants....27
Utilisation du mode activation/désactivation du son....27
Guide des récipients....28
Guide de cuisson....29
Nettoyage du four à micro-ondes....39
Rangement et entretien du four à micro-ondes....39
Caractéristiques techniques....40

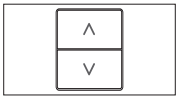
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (🍲).

2. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (🍲) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨) autant de fois que nécessaire.



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (⏀).

Résultat : La cuisson démarre.

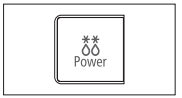
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

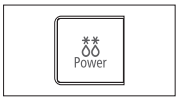
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Si vous souhaitez décongeler des aliments.

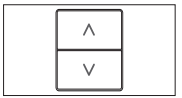
1. Placez les aliments surgelés dans le four. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



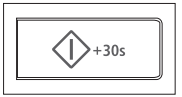
2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.



3. Réglez le poids en appuyant sur les boutons (∧) et (∨) autant de fois que nécessaire.



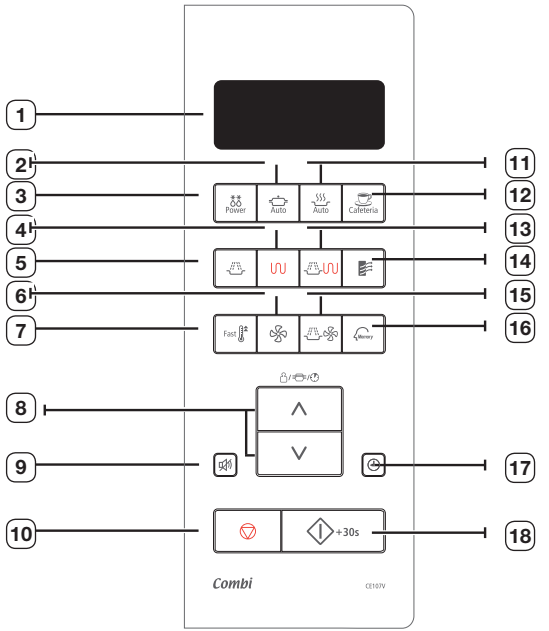
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



Résultat : La décongélation démarre.

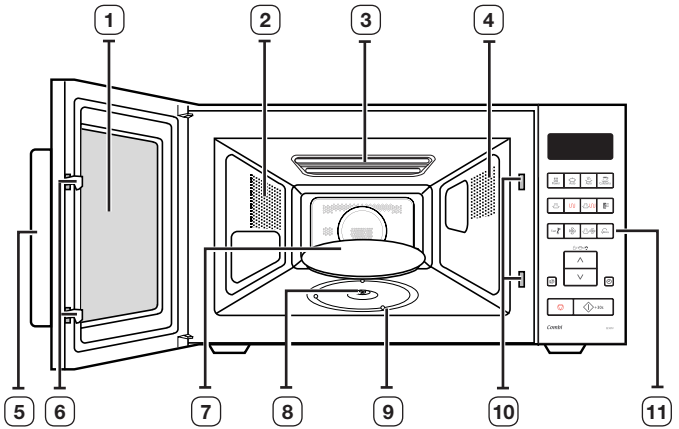
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

PANNEAU DE COMMANDES



1. ÉCRAN
2. BOUTON DU MODE CUISSON AUTOMATIQUE
3. BOUTON DU MODE DÉCONGÉLATION
4. BOUTON DU MODE GRIL
5. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES
6. BOUTON DU MODE CONVECTION
7. BOUTON DU MODE PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE RAPIDE
8. BOUTON AUGMENTER/REDUIRE (poids, quantité, temps)
9. BOUTON DU MODE ACTIVATION/ DESACTIVATION DU SON
10. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
11. BOUTON DU MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
12. BOUTON DU MODE CUISSON CAFÉTÉRIA
13. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES+GRIL
14. BOUTON DU MODE DÉSODORISATION
15. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES+CONVECTION
16. BOUTON MEMORY (MÉMORISATION)
17. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
18. BOUTON DÉPART/+30s

FOUR



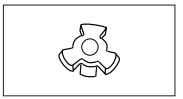
1. PORTE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. ELEMENT CHAUFFANT
4. SUPPORT POUR LE RECIPIENT DOSEUR
5. POIGNEE
6. CROCHETS DE VERROUILLAGE DE LA PORTE
7. PLATEAU
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DE VERROUILLAGE
11. PANNEAU DE COMMANDES

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four à micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

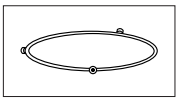
1. **Coupleur**, à placer correctement sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

   Fonction : Le coupleur permet de faire tourner le plateau.



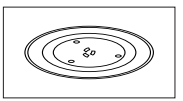
2. **Anneau de guidage :** à placer au centre du four.

   Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



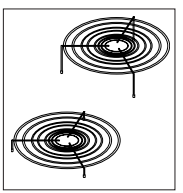
3. **Plateau :** à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Grilles métalliques** (grille hauteur maxi., grille hauteur mini.) : à placer sur le plateau.

   Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats en même temps. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Convection et Combiné.**



UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Accessoires et récipients
- Conseils utiles

Vous y trouverez également une présentation rapide des trois principaux modes de cuisson :

- Cuisson (mode micro-ondes)
- Faire décongeler
- Prolongation du temps de cuisson de 30 secondes, si le plat n'est pas assez cuit ou s'il doit être réchauffé davantage

Au début du manuel, vous trouverez une illustration du four, et plus particulièrement du tableau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

Symboles de sécurité importants et précautions.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

⚠ AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
⚠ ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
⚠ ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	Interdit.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important

⚠ Symboles d'avertissement importants relatifs à l'installation

★ L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Reportez-vous à la section « Installation du four micro-ondes ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le non-respect de cette consigne et le partage de la même prise murale avec d'autres appareils via une multiprise ou une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⃠ N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable.
N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

⏚ Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.

⚠ Symboles d'avertissement relatifs à l'installation

★ Cet appareil doit être positionné de telle façon que la prise d'alimentation reste accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie en cas de fuite électrique.

Installez votre appareil sur un revêtement plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en cas de surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus du four.

⚠ Symboles d'avertissement importants en matière d'électricité

★ Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens indiqué afin que le cordon tombe vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans le sens opposé, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès.
Ne vrillez et n'enserrez pas le cordon d'alimentation.
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.

⚠ Symboles d'avertissement relatifs à l'électricité

Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

⚠ Symboles d'avertissement importants pour l'utilisation

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Lorsque vous déplacez des éléments chauffants, veillez à utiliser l'équipement spécialement conçu pour leur retrait ainsi que les gants de sécurité fournis avec l'appareil et vérifiez que la température baisse suffisamment après fonctionnement (au moins 10 minutes après la cuisson au gril ou la cuisson combinée).

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;
- contactez un médecin.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes inexpérimentées ou bien dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

Ne manipulez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Il existe un risque d'asphyxie.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson ; l'intérieur de celui-ci reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction four.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et le feu risque de s'étendre.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques (ex. : épingles ou aiguilles) dans l'entrée, la sortie, les entrée et sortie de la cartouche d'alimentation en eau et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord ; choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

⚠ Symboles d'avertissement relatifs à l'utilisation

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. **Pourquoi ?** Des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Des aliments en petites quantités nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court.
Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
Pourquoi ? Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.

Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Vérifiez que les aliments ont suffisamment refroidi avant de les donner aux jeunes enfants.

Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes avant de retirer le récipient du four.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.

En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.

- Des articles peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.

- Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elle peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'habillage ou des blessures en cas de fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

Ne placez pas l'appareil sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après en avoir fermé la porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments une fois ceux-ci sortis de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur peut s'échapper et vous risquez de vous brûler.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation ; maintenez toujours la fiche fermement et retirez-la de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- Vous risqueriez de vous brûler ou de vous blesser.

Ne créez pas de choc thermique brutal au niveau de la porte, de l'intérieur de l'appareil ou du plat (ex. : en versant de l'eau dessus pendant ou juste après la cuisson).

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de contrôle à distance séparé.

⚠ Symboles d'avertissement importants relatifs au nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus. N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.

Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (modèle avec nettoyage uniquement)

Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant cette opération. (modèle avec nettoyage uniquement)

⚠ Symboles d'avertissement relatifs au nettoyage

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

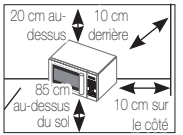
(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

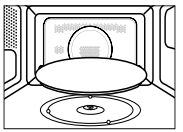
INSTALLATION DU FOUR À MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé. Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge. Lorsque l'alimentation est fournie, « 12:00 » s'affiche automatiquement à l'écran.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

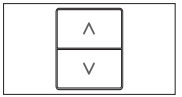
- à l'installation initiale,
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changez l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à l'heure d'été et inversement.

1. **Pour afficher l'heure au en mode...** — **Appuyez sur le bouton ...**

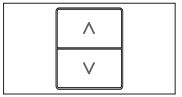
   12 heures — une fois
   24 heures — deux fois

2. Appuyez sur les boutons (∧) et (∨) pour régler les heures.



3. Appuyez sur le bouton .

4. Appuyez sur les boutons (∧) et (∨) pour régler les heures.



5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton pour activer l'horloge.

   Résultat : L'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

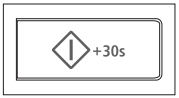
VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page suivante.

Le four doit être branché dans une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située à droite de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Fermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start (Départ)** (◇) autant de fois que nécessaire.



Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

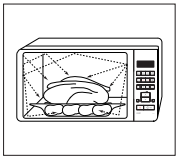
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans en altérer la forme et la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- décongeler
- réchauffer
- cuire

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à une rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.

3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité,
   - teneur en eau,
   - température initiale (aliment congelé ou non).

La chaleur se diffusant progressivement à l'intérieur des aliments, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur,
- une température homogène.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans devoir téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.
- Condensation à l'intérieur du four
- Circulation d'air autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- Vapeur s'échappant du pourtour de la porte ou par les orifices de ventilation

Les aliments ne sont pas du tout cuits.
- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Start (Départ)** (⏀) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.
- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - Solution: installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - Solution: déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

Le message « E- 24 » s'affiche.
- Le message « E- 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E- 24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Stop/ Cancel » (Arrêt/Annuler) pour lancer le mode Initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente Samsung.
Munissez-vous des informations suivantes :
- les numéros de modèle et de série, figurant normalement à l'arrière du four,
- les détails concernant votre garantie,
- une description claire du dysfonctionnement,

puis contactez votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

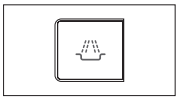
CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

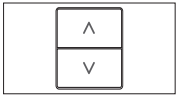
1. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (🍲).



Résultat : Les indications suivantes s'affichent : 🍲 (mode micro-ondes)

2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (🍲) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.

3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



Résultat : Le temps de cuisson s'affiche.

4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).

Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre ; lorsqu'elle est terminée :

- Un signal sonore retentit et le « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (🍲). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (🍲) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :

Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start (Départ)** (◇) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON ARRÊT DE LA CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Niveau	Pourcentage	Puissance
MAXIMUM	100 %	900 W
MOYENNEMENT ELEVE	67 %	600 W
MOYEN	50 %	450 W
MOYENNEMENT BAS	33 %	300 W
DECONGELATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez une...	Le temps de cuisson doit être...
Puissance élevée Puissance plus faible	Réduit Augmenté

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson,
- retourner ou mélanger les aliments,
- les laisser reposer

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Ouvrez la porte. **Résultat :** la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◈).
Définitivement	Appuyez sur le bouton **Stop (Arrêt)** (▽). **Résultat :** la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop (Arrêt)** (▽).

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte
- Augmenter le temps de cuisson

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◈) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Example : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start (Départ)** (◈).

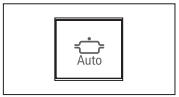
UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Les cinq fonctions de Cuisson automatique (Auto) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).

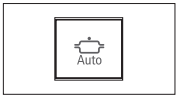
N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.

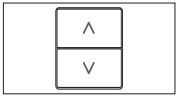
1. Appuyez sur le bouton **Auto cook (Cuisson automatique)** (Auto).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Auto cook (Cuisson automatique)** (Auto). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



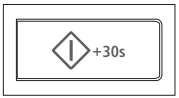
3. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◈).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.



Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 3 et 4 font également appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril).
Le programme numéro 5 utilise une combinaison de micro-ondes et convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	**Légumes frais**	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	2 à 3 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour une portion de 200 à 250 g, ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Pour cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2.	**Pommes de terre**	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min.	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour faire cuire une portion de 300 à 450 g, ajoutez 60 ml (4 cuillères à soupe) pour cuire une portion de 500 à 750 g.
3.	**Roast Fish**	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (1 à 2 morceaux) 600 à 700 g (2 morceaux)	3 min.	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons les uns à côté des autres, tête contre queue, sur la grille. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
4.	**Morceaux de poulet**	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	3 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille (hauteur maxi.), côté peau. Retournez-les dès que le signal sonore retentit.
5.	**Roast Beef/ Roast Lamb**	900 g à 1 kg 1,2 à 1,3 kg 1,4 à 1,5 kg	10 à 15 min.	Badigeonnez l'agneau d'huile et assaisonnez à votre convenance (poivre uniquement, le sel sera ajouté après le rôtissage). Placez-le sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Retournez-le lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez-la reposer.

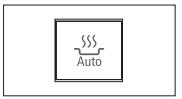
UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Les quatre fonctions de Réchauffage automatique ( ) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Ainsi, vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez régler la quantité en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).

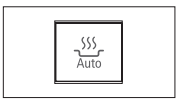
N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Fermez la porte.

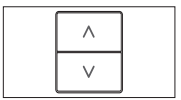
1. Appuyez sur le bouton **Auto reheat (Réchauffage automatique)** ( ).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Auto reheat (Réchauffage automatique)** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.
Les programmes 3 et 4 combinent l'énergie des micro-ondes et l'énergie par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	**Plats préparés** (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux microondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents (ex.: viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
2.	**Soupe/ sauce** (réfrigérés)	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml 700 à 750 ml	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez le récipient durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
3.	**Pizza surgelée**	300 à 400 g 450 à 550 g 600 à 700 g	-	Pour une seule pizza surgelée (-18 °C), utilisez la grille supérieure; pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille inférieure et la grille supérieure.
4.	**Petits pains surgelés**	100 à 150 g (2 parts) 200 à 250 g (4 parts) 300 à 350 g (6 parts) 400 à 450 g (8 parts)	3 à 5 min.	Disposez 2 à 6 petits pains (-18 °C) en cercle sur la grille hauteur mini. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille hauteur maxi. et la grille hauteur mini. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.

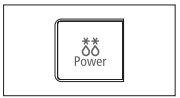
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION)

Le mode Décongélation (Power) permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

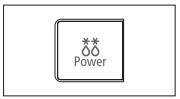
N'utilisez que des plats transparents aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment congelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Fermez la porte.

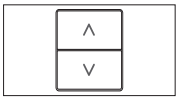
1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



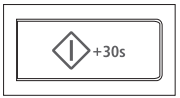
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



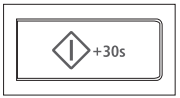
4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◊).



Résultat :

- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start (Départ)** (◊) pour reprendre la décongélation.



Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 25 pour de plus amples détails.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Eliminez tous les éléments d'emballage des alimentsavant de commencer la décongélation.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min.)	Instructions
1.	**Viande**	200 g à 2 kg	20 à 90	Protégez les extrémités avec du papier d'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la cuisson du boeuf, de l'agneau, du porc, des bifsteaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2.	**Volaille**	200 g à 2 kg	20 à 90	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux.
3.	**Poisson**	200 g à 2 kg	20 à 80	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos (min.)	Instructions
4.	**Pain/ gâteau**	125 g à 1 kg	10 à 60	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le signal sonore retentit (Le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte.). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5.	**Fruits**	100 à 600 g	5 à 20	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à toutes sortes de fruits.

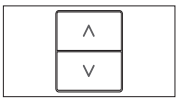
UTILISATION DE LA FONCTION CAFÉTÉRIA

Avec la fonction Cafétéria ( ) le temps de cuisson est réglé automatiquement. Placez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Cafeteria (Cafétéria)** ( ).

2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cafeteria (Cafétéria)** ( ). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.

3. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).

Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du programme pré-réglé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant répertorie les programmes automatiques permettant de faire réchauffer des boissons ou de décongéler et chauffer des gâteaux surgelés. Il indique les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Le programme 1 utilise le mode micro-ondes uniquement. Le programme 2 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson par convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Instructions
1.	**Boissons (Café, lait, thé, eau)** (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min.	Versez le liquide dans des tasses en céramique uniquement et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 ou 4 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez la boisson avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du microondes avec précaution (voir les consignes de sécurité relatives aux liquides).
2.	**Gâteau surgelé**	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g 1 à 1,1 kg 1,2 à 1,3 kg	5 à 25 min.	Pour un gâteau entier, placez-le (encore congelé) au centre ; pour des parts de gâteau, disposez-les (encore congelées) en cercle sur la grille hauteur mini. Positionnez la grille au centre du four, sur le plateau tournant. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex.: crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.

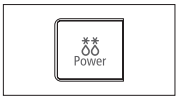
CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

Votre pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé). Example : vous souhaitez décongeler et faire cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en trois étapes :

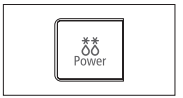
- Décongélation
- Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes
- Gril pendant 15 minutes

La décongélation doit être la première étape. La cuisson combinée et le grill ne peuvent être utilisées qu'une fois pendant les deux dernières étapes. Toutefois, la cuisson micro-ondes peut être répétée deux fois (à deux puissances différentes).

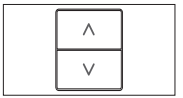
1. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power).



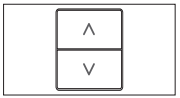
3. Réglez le poids en appuyant sur les boutons (∧) et (∨) autant de fois que nécessaire (pour obtenir 1,8 kg dans cet exemple).



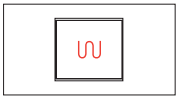
4. Appuyez sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (micro).

5. Réglez la puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Microwave (Micro-ondes)** (micro) (450 W dans cet exemple).

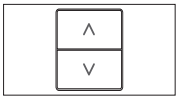
6. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨) (pour obtenir 30 minutes dans cet exemple).



7. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)** (ᔓ).



8. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨) (pour obtenir 15 minutes dans cet exemple).



9. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◈).

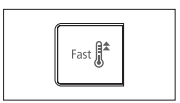
Résultat : La cuisson démarre :

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

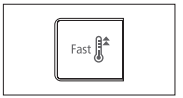
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes, puis le four s'éteint automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast).



Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
220 °C (température)

2. Appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast) une ou plusieurs fois pour régler la température.
(température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◈).

Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson sélectionné et de 2 secondes pour la température programmée.
Ex. : en mode de préchauffage rapide à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** (Fast).

CUISSON PAR CONVECTION

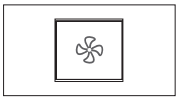
Le mode Cuisson par convection vous permet de cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Cuisson par micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

Si vous souhaitez préchauffer rapidement le four, reportez-vous à page 16.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

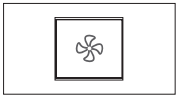
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que leplateau est en place. Ouvrez la porte, placez le récipient sur la grille hauteur mini. et réglez le plateau.

1. Appuyez sur le bouton **Convection (Cuisson par convection)** ( ).

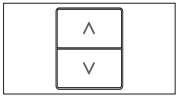


Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
- (mode convection)
- 220 °C (température)

2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection (Cuisson par convection)** ( ) pour régler la température.
(température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).

Résultat : La cuisson démarre :
- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le temps de cuisson programmé et de 2 secondes pour la température programmée.
  Ex. : temps de cuisson de 30 minutes à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

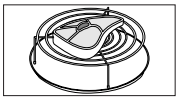
Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** ( ).

FAIRE GRILLER

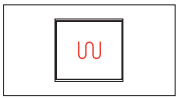
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille hauteur maxi.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



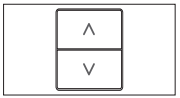
2. Appuyez sur le bouton **Grill (Gril)** (ᔓ).



Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
ᔓ (mode grill)

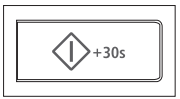
- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.

3. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



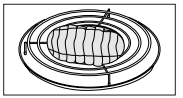
Résultat : La cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins utiliser uniquement des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.

Les plats transparents aux micro-ondes ne sont généralement pas adaptés pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastiques, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.



Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux microondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au Guide des récipients à la page 21.

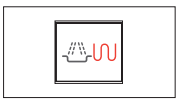
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril afin de faire cuire et dorer rapidement et en une seule fois.

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au microondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson optimale des grillades, utilisez la grille hauteur maxi.

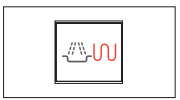
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau. Fermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)** ( ).



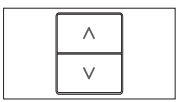
Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
( ) (mode combiné micro-ondes et gril)
600 W (puissance)

2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Microwave+Grill (Micro-ondes+Gril)** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (300 à 600 W).



- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.

3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).



- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** ( ).

Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

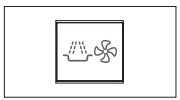
La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement. De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- Les viandes rôties et les volailles
- Les tartes et les gâteaux
- Les plats à base d'œuf et de fromage

Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au microondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients étant très chauds, portez TOUJOURS des maniques lorsque vous devez les manipuler.
La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille hauteur mini.

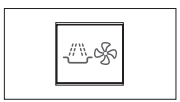
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille du bas qui doit être placée sur celui-ci. Fermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

1. Appuyez sur le bouton **Microwave+Convection (Microondes+Convection)** ( ).

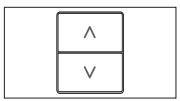


Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
( ) (mode combiné micro-ondes et convection)
600 W (puissance : Switches to the following temperature mode in 2 seconds)
220 °C (température)

2. Sélectionnez la température en appuyant sur le bouton **Microwave+Convection (Microondes+Convection)** ( ).
(température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

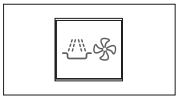


3. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (∧) et (∨).

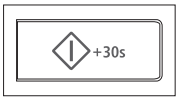


- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Microwave+Convection (Microondes+Convection)** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).



Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson par micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le temps de cuisson programmé et de 2 secondes pour la température programmée.
  Ex. : temps de cuisson de 30 minutes à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Ensuite, le four émet un signal sonore toutes les minutes.

Vous pouvez vérifier la température à tout moment en appuyant sur le bouton **Fast Preheat (Préchauffage rapide)** ( ).

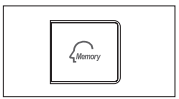
UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON MÉMORISÉE

Si vous faites souvent cuire ou réchauffer le même type de plat, vous pouvez enregistrer les temps de cuisson et les puissances dans la mémoire du four afin de ne plus avoir à les régler à chaque fois.

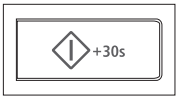
Enregistrement des réglages

1.

Pour sélectionner…	**Appuyez ensuite sur le bouton Memory (Méorisation) ... **
Réglage	Une fois (la lettre **P** s'affiche à l'écran)
Réinitialisation	Deux fois (la lettre **P** s'affiche à l'écran)



2. Choisissez votre programme de cuisson habituel (MW, Gril, MW+Gril, Convection, MW+Convection).



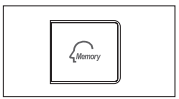
3. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).

Résultat : Vos réglages sont désormais mémorisés.

Utilisation des réglages

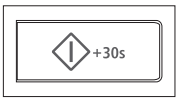
Tout d'abord, posez le plat au centre du plateau.

1. Appuyez sur le bouton **Memory (Méorisation)** .



2. Appuyez sur le bouton **Start (Départ)** (◇).

Résultat : Vos réglages sont désormais mémorisés.



UTILISATION DE LA FONCTION DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de l'intérieur du four après certaines cuissons, utilisez la fonction de désodorisation.
Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

Appuyez sur le bouton **Deodorize (Désodorisation)**. Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

La durée de désodorisation est préréglée sur 5 minutes.

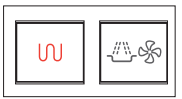
Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Deodorization (Désodorisation)** en appuyant sur le bouton **+30s**.

La durée maximale est fixée à 60 minutes.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

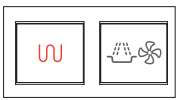
1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Grill (Gril)** (⎍) et **Microwave+Convection (Microondes+Convection)** ( ).



Résultat :

- Le four est verrouillé.
- L'afficheur indique l'information suivante : « L ».

2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Grill** (⎍) et **Microwave+Convection (Microondes+Convection)** ( ).



Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

UTILISATION DU MODE ACTIVATION/DÉSACTIVATION DU SON

Le signal sonore peut être désactivé ou réactivé à tout moment.

1. Appuyez sur le bouton **Sound On/Off (Activation/Désactivation du son)** ( ).

Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.

2. Pour réactiver le son, appuyez à nouveau sur le bouton **Sound On/Off (Activation/Désactivation du son)** ( ).

Résultat : Le four fonctionne normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four à micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Il est donc essentiel de bien choisir le type de récipient employé. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (transparent aux micro-ondes). Le tableau suivant indique la liste des divers types de récipients et leur méthode d'utilisation dans un four à micro-ondes.

Récipient	Transparent aux microondes	Commentaires
Aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petites quantités afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des étincelles peuvent se produire si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Ne préchauffez pas plus de 8 minutes.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats en carton ou en polyester jetables	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une chaleur excessive peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peuvent prendre feu.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Plats de service adaptés à la cuisson au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Cordons de fermeture des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent provoquer des étincelles.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
• Film étirable	✓	N'utilisez pas de plastique mélaminé. Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils vont au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: dangereux**

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments. En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction générant eux-mêmes de la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson par micro-ondes
Les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour obtenir une efficacité maximale. Les micro-ondes sont réfléchies les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais ne peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les crèmes desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four à microondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Couvrir pendant la cuisson
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Couvrez pendant la durée minimale de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150 g	600 W	5 à 6	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Couvrez pendant la cuisson.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : Utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Cuisez le tout sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15 à 16 17½ à 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20 à 21 22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	900 W	17 à 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10 à 11	5	Ajoutez 1 ℓ d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par tranche de 250 g sauf contreindications - reportez-vous au tableau. Couvrez le tout pendant la durée minimale de cuisson (voir le tableau). Poursuivez la cuisson en fonction de votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Astuce : Coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

Tous les légumes frais doivent être cuits à la puissance maximale (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 g 500 g	4½ à 5 7 à 8	3	Préparez des morceaux de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6 à 6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½ à 5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250 g 500 g	5 à 5½ 7½ à 8½	3	Préparez des morceaux de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Disposez les choux-fleurs en orientant les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4 à 4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½ à 4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4 à 4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Champignons	125 g 250 g	1½ à 2 2½ à 3	3	Préparez des petits champignons entiers ou en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5 à 5½	3	Emincez les oignons en fines rondelles ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½ à 5	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250 g 500 g	4 à 5 7 à 8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou en quatre morceaux de taille égale.
Choux-raves	250 g	5½ à 6	3	Coupez les choux-raves en petits dés.

FAIRE RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Les temps de réchauffage dans le tableau se basent sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Evitez de réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un coup (ex. : un gros morceau de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux réchauffer plusieurs petites quantités.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Il est préférable de réchauffer des aliments délicats, présents en grandes quantités ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes) à faible puissance.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter les projections bouillantes de liquides et de possibles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Evitez de surchauffer (au risque de détériorer) les aliments. Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court lapse de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise. Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les précautions d'emploi.

FAIRE RECHAUFFER DES LIQUIDES

Laissez toujours s'écouler un temps de repos d'au moins 20 secondes après avoir éteint le four pour que la température s'homogénéise. Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter les projections bouillantes et de possibles brûlures, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RECHAUFFER LES ALIMENTS POUR BEBE

ALIMENTS POUR BEBE

Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.

LAIT POUR BEBE

Versez le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2 à 3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Couvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min. et 1 min. 10 s.	2 à 3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans une bouteille en verre stérilisée. Placez-la au centre du plateau. Cuisez le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1 à 1½ 2 à 2½ 3 à 3½ 3½ à 4	1 à 2	Versez la boisson dans les tasses et réchauffez sans couvrir. 1 tasse au centre, 2 tasses l'une en face de l'autre, 3 tasses en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½ à 3 3 à 3½ 3½ à 4 4½ à 5	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse en céramique ou un bol en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350 g	600 W	4½ à 5½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½ à 4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4 à 5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½ à 5½ 5½ à 6½ 6½ à 7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6 à 7	1 à 2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

DÉCONGÉLATION

Les micro-ondes constitue un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si des amis arrivent à l'improviste.

La volaille congelée doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide produit par la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez-les une fois la moitié du temps écoulée, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties plus petites ou plus fines des aliments congelés commencent à cuire, protégez-les en les enveloppant de petits morceaux d'aluminium en cours de décongélation.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de poursuivre. Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer avant de terminer la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend de la quantité décongelée. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Astuce : Les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez-en compte lors de la congélation et la décongélation des aliments.

Pour décongeler des aliments à une température comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau suivant.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6 à 7 10 à 12	15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Escalopes de porc	250 g	7 à 8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14 à 15	15 à 60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas ou dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	1,2 kg	32 à 34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 à 7	10 à 25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson entier	400 g	11 à 13		
Fruits				
Baies	300 g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g chacune)	2 morceaux 4 morceaux	1 à 1½ 2½ à 3	5 à 20	Disposez les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur du papier absorbant au milieu du plateau tournant. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Tartine/ sandwich	250 g	4 à 4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7 à 9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril

Doivent résister aux flammes et peuvent contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, fins filets de poisson, sandwiches et tous types de tartines garnies.

Remarque importante

Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des microondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + gril

Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril

Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court pour dorer en surface. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante

Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes+gril), les aliments doivent être placés sur la grille hauteur maxi., sauf indications contraires. Sinon, placez-les directement sur le plateau. Reportez-vous aux instructions du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson au gril.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Toast Slices	4 tranches (25 g / tartine)	Gril uniquement	2 à 3	1 à 2	Placez les tartines côte à côte sur la grille hauteur maxi.
Grilled Tomatoes	400 g (2 parts)	300 W + Gril	5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat épais en Pyrex. Placez-les sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tomato-Cheese Toast	4 tranches (300 g)	300 W + Gril	4 à 5	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes
Toast Hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 tranches (500 g)	300 W + Gril	5 à 6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Baked Potatoes	500 g	600 W + Gril	7 à 8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi., côté coupé tourné vers le gril.
Gratin Potatoes / vegetables (réfrigérés)	450 g	450 W + Gril	9 à 11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7 à 8	-	Epépinez les pommes et remplissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Placez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille hauteur mini.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Grill	8 à 10	6 à 8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez des épices. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 parts)	Gril uniquement	10 à 14	8 à 12	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Grill	5 à 7	5½ à 6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
Tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
Tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie micro-onde à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
Doivent laisser passer les micro-ondes. doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
Viandes, volailles ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux de Savoie, les gâteaux aux fruits, les tartes, les crumbles, les légumes grillés et les pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Préchauffez le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.
Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
PIZZA					
Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 220 °C	13 à 15	-	Placez la pizza sur la grille hauteur maxi. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PATES					
Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 220 °C	22 à 25	-	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
VIANDE					
Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1,2 à 1,3 kg	600 W + 180 °C	20 à 23	10 à 13	Badigeonnez le bœuf/ l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille hauteur mini., côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.

Type d'aliments frais	Quantité	Puissance	1. Temps 2ème côté (min.)	2. Temps 2ème côté (min.)	Instructions
Poulet rôti	1 à 1,1 kg	450 W + 220 °C	17 à 22	13 à 17	Badigeonnez le poulet d'huile et ajoutez des épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN					
Petits pains frais	6 tartines (350 g)	100 W + 180 °C	8 à 10	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1 pain)	180 W + 220 °C	8 à 10	-	Posez la baguette réfrigérée sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GATEAU					
Tarte aux pommes (pâte fraîche)	500 g	Unique ment 180 °C	38 à 43	-	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Mini muffins (pâte fraîche)	12x30 g (350 à 400 g)	Unique ment 220 °C	17 à 23	-	Répartissez uniformément la pâte fraîche dans des moules à muffins en papier. Placez les plats sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	Unique ment 200 °C	15 à 20	-	Placez la croissants surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1 kg	180 W + 180 °C	18 à 20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille hauteur mini. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

ASTUCES SPECIALES

FAIRE FONDRE LE BEURRE
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le tout d'un couvercle en plastique. Faites-le chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites-le chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W, jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une fois ou deux en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE
Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W, jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE
Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Mettez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites-la chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois la gélatine fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GATEAUX)
Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites-le cuire sans couvercle dans une cocotte en Pyrex pendant 3½ à 4½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettez 600 g de fruits (ex. : baies mélangées) dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Versez directement le mélange dans de petits pots à confiture en verre munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

CUIRE DU PUDDING
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les indications figurant sur l'emballage et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille appropriée avec couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILEES
Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette de taille moyenne en céramique. Remuez-les plusieurs fois pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W. Laissez-les reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

NETTOYAGE DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

- l'intérieur et l'extérieur,
- la porte et les joints d'étanchéité,
- le plateau et l'anneau de guidage.

Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait être dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections ou autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four à micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif, mais laissez-le refroidir avant pour éviter toute blessure.

Les instructions relatives aux éléments de cuisson, aux plaques de cuisson et au four doivent indiquer qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR À MICRO-ONDES

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples. N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- charnière cassée,
- joints détériorés,
- châssis déformé ou embouti.

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation,
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

- **Pourquoi ?** la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'optimiser ses produits. Les caractéristiques et ce mode d'emploi peuvent être modifiés sans préavis.

Source d'alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Puissance maximale	2700 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1250 W
Convection (élément chauffant)	Max. 1850 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	517 x 460 x 310 mm
Cavité du four	358 x 327 x 231,5 mm
Capacité	28 ℓ
Poids	
Net	18 kg env.

SAMSUNG ELECTRONICS

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-

Code n ° : DE68-03714K